

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Abon merupakan produk IMF (*Intermediate Moisture Food*). Produk IMF memiliki ciri-ciri yaitu, kadar air antara 15-20% (Soeparno, 1998); dan a_w 0,6-0,85% (Jay, 1992). Definisi abon secara umum adalah produk olahan daging yang di buat dengan cara merebus, menyuir, membumbui daging kemudian dilakukan penggorengan hingga kering. Karakteristik abon secara umum adalah berwarna coklat gelap, berserat, memiliki bau yang khas dan kering sehingga memiliki umur simpan yang panjang. Abon biasa disebut dengan makanan pendamping yang dapat dikonsumsi menggunakan nasi, mie dll.

Pembuatan abon dapat dilakukan menggunakan berbagai macam daging salah satunya menggunakan daging ayam. Daging ayam yang digunakan pada penelitian ini adalah daging ayam *broiler* bagian dada. Alasan penggunaan daging ayam *broiler* karena daging *broiler* memiliki beberapa keunggulan, antara lain bertekstur lunak sehingga mudah diproses sebagai abon serta harganya relatif murah (Risnajati, 2010).

Secara umum, selama ini abon dibuat dengan cara disuwir, namun pada penelitian ini dilakukan inovasi pembuatan abon dengan cara ditepungkan. Abon yang dibuat dengan daging ayam hanya memiliki nilai protein yang tinggi, sehingga dilakukan penambahan bengkuang. Pemilihan bengkuang sebagai komponen tambahan abon ayam karena bengkuang termasuk umbi-umbian yang mengandung serat pangan yang tinggi (Sekarinda dan Rosalin, 2006). Serat pangan atau polisakarida larut air (PLA) termasuk oligosakarida yang tersusun oleh inulin (Lingga, 2010). Bengkuang memiliki serat pangan berjumlah 4,9 g serat untuk setiap 100 g bengkuang

(USDA, 2017). Menurut Lintang dkk., (2004) bengkuang juga memiliki kadar serat kasar sebesar 12,69%. Selain itu, bengkuang juga tidak mempengaruhi rasa karena memiliki rasa tidak tajam serta warnanya yang putih kekuningan sama dengan abon ayam.

Bedasarkan penelitian pendahuluan dilakukan dengan pencampuran bengkuang dan abon ayam yang telah dikeringkan dan ditepungkan diperoleh hasil bahwa komponen-komponen abon ayam dan tepung bengkuang tidak dapat seragam sehingga mempengaruhi kenampakan abon. Kenampakan abon yang kurang seragam tersebut dapat diperbaiki dengan penambahan maltodekstrin untuk menyeragamkan dan membentuk abon ayam dan bengkuang tergranulasi.

Maltodekstrin dipilih karena maltodekstrin yang merupakan produk turunan pati yang memiliki DE (*Dextrose Equivalent*) kurang dari 20. Maltodekstrin juga memiliki kemampuan sebagai bahan perekat sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengikat tablet (Effionora, 2004). Maltodekstrin dapat membentuk cairan koloid bila dipanaskan dan mempunyai kemampuan sebagai perekat, tidak memiliki warna dan bau sehingga tidak mengganggu warna abon ayam-bengkuang yang dihasilkan (Rachman, 1992). Penambahan maltodekstrin pada pembuatan abon ayam-bengkuang diharapkan dapat merekatkan komponen daging ayam dan bengkuang yang telah ditepungkan menjadi berbentuk granula yang seragam.

Maltodekstrin merupakan hasil hidrolisis pati yang dapat diperoleh dengan berbagai metode diantaranya, secara enzimatik dan modifikasi dengan asam dan menghasilkan sifat-sifat yang berbeda pula. Maltodekstrin yang digunakan berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat komponen abon ayam dan bengkuang agar dapat seragam. Mekanisme pembentukan granula pada abon ayam dan bengkuang adalah pencampuran komponen

daging ayam dan bengkuang yang telah dikeringkan serta maltodekstrin dengan konsentrasi yang telah ditentukan. Kemudian di-*spray* dengan air dan dilakukan pengadukan hingga terbentuk granula.

Jumlah bengkuang yang digunakan dalam penelitian ini adalah 20g/100g abon ayam. Dalam penelitian juga menggunakan dekstrin dengan konsentrasi 0% (b/b); 6% (b/b); 9% (b/b); 12% (b/b); 15% (b/b); 18% (b/b); 21% (b/b). Penggunaan maltodekstrin dengan konsentrasi tersebut karena pada konsentrasi 0% (b/b) pada penelitian pendahuluan didapatkan hasil bahwa kenampakan antara komponen abon ayam dan bengkuang kurang seragam dan tidak dapat membentuk granula yang seragam. Pada konsentrasi 21% menyebabkan tekstut granula abon ayam dan bengkuang menjadi terlalu keras. Perbedaan konsentrasi maltodeskrin yang ditambahkan akan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon ayam-bengkuang. Oleh karena itu diperlukan adanya penelitian tentang pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon ayam-bengkuang.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon ayam-bengkuang?
2. Berapa konsentrasi maltodekstrin terbaik yang dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon ayam-bengkuang.
2. Mengetahui konsentrasi maltodekstrin terbaik yang dapat diterima oleh konsumen

1.4. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan inovasi produk abon di Indonesia, dan dengan penambahan maltodekstrin pada abon ayam-bengkuang tidak mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik abon ayam-bengkuang yang dihasilkan.